



WAYAN

Cette bière de saison à la robe jaune foncé légèrement trouble se présente avec une mousse fine, persistante, d'une belle couleur crème légère. Ses senteurs, très complexes, vous transportent instantanément dans des champs en fleurs et vous font planer lentement sur des étendues de thym et de romarin.

Mais voilà que les senteurs végétales se dissolvent dans un délicieux floral qui se referme, dès que la chaleur arrive, sur de fortes notes de poivre fraîchement moulu. En bouche, c'est une véritable allégorie de saveurs allant du malt doux à l'agrumes, en passant par des notes plus vives d'épices et de poivre frais, qui invitent à un deuxième verre, puis un troisième, puis un quatrième...



Ingrédients

Eau, **Malt d'orge**, **Malt de blé**, **Blé**, Sarrasin, **Seigle**, écorces d'agrumes et herbes aromatiques en proportions variables, houblon, sucre, levure.

Caractéristiques

Grade alcoolique: 5,8%

Plato grade: 14,5

Couleur (EBC): 8-10

Niveau d'amertume (IBU): 8-10

Température de dégustation: 8-10 °C

Appariements

Huîtres, crustacés, crevettes ou poissons crus en général, viandes blanches et rouges épicées, cuisine ethnique, fromages au lait de vache moyennement affinés.

Formats

0,33L

0,75L

1,5L

24L